





\_\_\_\_\_







Le hemos dedicado preferente atención al grave problema que enfrentan los departamentos de Tacuarembó. En nota del 14 de junio lo expusimos en detalle, lo que no es obstáculo, para que hoy los deudos del Presupuesto, se ha pensado en la

Es el panorama de Tacuarembó y en particular la mayoría de los departamentos de par-  
ra e interior.  
ral que quiere el Concejo Departamenta

[illegible]

En cuatro años, se le exige a la propiedad rural de Tacuarembó la friolera de cuatro millones de docentes sesenta y dos mil trescientos sesenta y cinco pesos sesenta y dos céntimos para ser constante obra a la campaña, con un valor de \$ 368.416.600!

Hay, una, referencia gratuita a los productores

El campo, además, paga Saneamiento para la ciudad; Prolifaxis contra la Sifilis; Previsión Social; Bajas herido-carreteras; Carreteras; Vialidad

[illegible]

De Alacranes: 1 novillo: 230 k a 350 mls. 19 novillos prom  
455 k a 375 mls. 1 fd prom 455 k a  
De Ciriaeo P. Baptista: 1 novillo  
con 480 k a 299 mls. Nacional.

[illegible]

9504	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9505	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9506	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9507	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9508	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9509	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9510	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9511	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9512	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9513	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9514	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9515	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9516	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9517	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9518	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9519	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200
9520	200	11952	200	12852	200	13101	200	13902	200	14588	200	15765	200	17024	200

50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100																																								
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81																			

200 9478	200	10358	200	11873	200	11847	200	15672	200	14271	200	15538	200	16338	200	17194	200
200 9479	200	10359	200	11876	200	11878	200	15572	200	14269	200	15539	200	16339	200	17195	200
200 9480	200	10360	200	11877	200	11879	200	15573	200	14270	200	15540	200	16340	200	17196	200
200 9481	200	10361	200	11878	200	11880	200	15574	200	14271	200	15541	200	16341	200	17197	200
200 9482	200	10362	200	11879	200	11881	200	15575	200	14272	200	15542	200	16342	200	17198	200
200 9483	200	10363	200	11880	200	11882	200	15576	200	14273	200	15543	200	16343	200	17199	200
200 9484	200	10364	200	11881	200	11883	200	15577	200	14274	200	15544	200	16344	200	17200	200
200 9485	200	10365	200	11882	200	11884	200	15578	200	14275	200	15545	200	16345	200	17201	200
200 9486	200	10366	200	11883	200	11885	200	15579	200	14276	200	15546	200	16346	200	17202	200
200 9487	200	10367	200	11884	200	11886	200	15580	200	14277	200	15547	200	16347	200	17203	200
200 9488	200	10368	200	11885	200	11887	200	15581	200	14278	200	15548	200	16348	200	17204	200
200 9489	200	10369	200	11886	200	11888	200	15582	200	14279	200	15549	200	16349	200	17205	200
200 9490	200	10370	200	11887	200	11889	200	15583	200	14280	200	15550	200	16350	200	17206	200
200 9491	200	10371	200	11888	200	11890	200	15584	200	14281	200	15551	200	16351	200	17207	200
200 9492	200	10372	200	11889	200	11891	200	15585	200	14282	200	15552	200	16352	200	17208	200
200 9493	200	10373	200	11890	200	11892	200	15586	200	14283	200	15553	200	16353	200	17209	200
200 9494	200	10374	200	11891	200	11893	200	15587	200	14284	200	15554	200	16354	200	17210	200
200 9495	200	10375	200	11892	200	11894	200	15588	200	14285	200	15555	200	16355	200	17211	200
200 9496	200	10376	200	11893	200	11895	200	15589	200	14286	200	15556	200	16356	200	17212	200
200 9497	200	10377	200	11894	200	11896	200	15590	200	14287	200	15557	200	16357	200	17213	200
200 9498	200	10378	200	11895	200	11897	200	15591	200	14288	200	15558	200	16358	200	17214	200
200 9499	200	10379	200	11896	200	11898	200	15592	200	14289	200	15559	200	16359	200	17215	200
200 9500	200	10380	200	11897	200	11899	200	15593	200	14290	200	15560	200	16360	200	17216	200
200 9501	200	10381	200	11898	200	11900	200	15594	200	14291							











A AMAPOLA. — El aprecio, la estima es la base del amor. Pero cuando no pasa de ahí, es decir, no hay amor, es preciso no llevar adelante el noviazgo. Claro está que tú aún sueñas con esa ilusión que está lejos de ser un auténtico amor, porque todavía hay en ti una adolescente. Yo opino que no estás madura para comprender y corresponder los sentimientos varoniles de ese joven de 33 años ansioso de un próximo casamiento. Para concretar, te diré que: 19) la diferencia de edad no sería el mayor obstáculo sino la diferencia de cultura (cosa que no me aclaras). 29)

se le manda. Tiene que llegar su hora. Además, tienes mucho tiempo por delante. Es perfectamente natural que una chica de diecinueve años nunca se haya enamorado. Procura, antes de desahogarte sin motivo, que el amor — cuando llegue — te encuentre debidamente preparada a aceptar las grandes responsabilidades que trae consigo... ¿No estás de acuerdo conmigo?

A INCURABLE. — Eres una perfecta... tonta al obrar así. Debes usar justamente de la táctica contraria. Esto es lo que dicta el sentido común, al menos así lo creo. ¿Cómo vas a inspirar cordialidad y simpatía si empiezas por no ser cordial y benevolente tú? Debes ir a los otros con el ánimo dispuesto, con el corazón abierto de bondad, y... demuéstrala. Siembra bondad y verás cómo cosecharás bondades.

## De Mujer a Mujer

A LÓGICA CURIOSIDAD. Con mucho gusto satisfago tu curiosidad, pues habiendo asistido yo a la vista de Romeo y Julieta he comprobado la imposibilidad del público ante esa sarsa, frase latina pronunciada por fray Lorenzo. Pues bien, dicha locución, bastante corriente, con que fray Lorenzo le contesta a su confrade maravillado de ver entrar a Julieta en la celda del religioso, es decir, Omnia munda miseria, significa: Todo es puro para los puros. Más o menos sería la correlativa de la frase evangélica pronunciada por Jesús: Si tu ojo es puro todo tu cuerpo será luminoso. Alude a la pureza y rectitud de intención.

A MARY DESENCANTADA. — ¡Vaya! ¿Te parecen muchos 32 años? Deseaste encontrar tu camino y tu felicidad a los 20 y ahora recorres con desencanto los años que han pasado. Pero mira, sal fuera de ti, asómate al balcón de la vida, y verás que muchas jóvenes, quizás tras un espejismo o una ilusión efímera, un error, creyeron alcanzar una estrella a los 20 años... y hoy, a tu misma edad, tienen que lamentar un fracaso. En cambio, tú, todavía tienes el derecho de esperar y de aspirar... Y tienes la ventaja también de que a tu edad se posee más criterio y objetividad, mayor madurez para escoger y ver claro en la hora decisiva.

Dra. Vera Psiké.

CARLA Bissatini nació en Milán y allí vivió hasta que se casó con Giovanni Gronchi, hoy el flamante presidente de la República Italiana. Se encontraron en unas vacaciones en la región del Lago de Como. La señora Gronchi recuerda singularmente su viaje de bodas a Roma, en 1941, en el cual su marido aprovechó también para una "misión política". En esa ocasión Carla conoció a la gran figura de Alcide De Gasperi y participó de más de una reunión con su marido y los exponentes de la Demo-



## Mujeres de nuestro tiempo Carla Gronchi

cracia Cristiana, entonces clandestina bajo el régimen fascista.

Recién casada, en un momento crítico de la historia política de su patria, vivió muy de cerca el trabajo de su esposo por el futuro de la nación. Pero siempre ha procurado quedarse afuera, con discreción, de la tarea política en sí; en cambio, ha dedicado lo mejor de sí misma y de sus afanes para brindar a su esposo aquella serenidad y afecto necesarios para olvidar las vicisitudes civiles. Hoy, se ha convertido en la primera dama de la República.

A la señora Gronchi no le agrada vivir en el palacio presidencial del Quirinal. Cuando su marido fue nombrado presidente de la Cámara, tampoco fué de su agrado ir a vivir a Montecitorio. El apartamento donde habita la familia Gronchi — más bien modesto, en el último piso del edificio — es de cinco habitaciones, y toda la vida hogareña se desenvuelve en la sala de estar.

Carla es una excelente cocinera. Su marido se siente feliz cuando ella, en lugar de

la doméstica, le prepara con sus propias manos alguna especialidad de su tierra toscana, cuya cocina es para él la predilecta.

Carla Gronchi será pronto muy querida por los italianos. Es una mujer joven, amante de su casa y de sus hijos, enamorada de su marido, a quien lo define ella como un hombre fascinante. No oculta que siempre se sintió orgullosa de él, aun cuando era un simple viajante de comercio. Mientras ella posee el carácter propio del Septentrion, activo y volitivo, aprecia en él la suavidad y la fuerza unidas al sentido de la ironía y el humorismo, típicos del carácter florentino. Estos rasgos son los que ha heredado su pequeña María Cecilia, la "niña terrible" de la casa.

Carla Gronchi es una mujer culta, y en esto está a la altura de su marido. Tiene el título universitario de contadora, habla y escribe perfectamente tres lenguas. Con su esposo tiene muchos gustos en común: además de huir ambos de toda vanidad mundana y de las recepciones

oficiales, ama la buena música, los buenos libros, los buenos cuadros. Es una excelente nadadora y practica con destreza el ski, siendo una discreta jugadora de tenis.

Carla Gronchi es una mujer de personalidad enérgica y dulce a la vez. Lo expresan su mirada clara y recta, su boca firme, su gesto decidido. Todas las mañanas acompaña personalmente a sus hijos a la escuela; si van en coche, es ella misma quien lo guía. Quiere que sus niños crezcan como hijos de padres sencillos y modestos, sin ensobrecerse de la posición preeminente de su padre.

"Hasta hoy — declara la señora Gronchi — habia logrado tan bien mantenerme alejada de la vida pública (social, se diría entre nosotros); pero ahora, a la fuerza, no podré sustraerme mucho". Con todo, quiere evitar, a toda costa, que no haya interferencias entre su vida familiar y su vida oficial.

Muchas mujeres del mundo que se han mantenido tranquilamente en la sombra, felices tan sólo de las propias alegrías hogareñas, podrán reconocerse en esta joven mujer milanesa, esposa y madre. Carla Gronchi no juega al bridge ni a la canasta, tiene un guardarropa limitado, prefiere los vestidos sencillos, elegantes pero sobrios, de colores atenuados. Es una mujer de nuestro tiempo, amante del deporte y del arte, gran lectora, conocedora activa del momento en que vive, decidida, segura de sí, muy personal, pero también apegada a su familia y contraria a toda superficialidad mundana. Todo lo hace por convencimiento, nada por vana ostentación.

NELLA RA.



He aquí a Carla Gronchi con los dos hijos que Dios le ha dado: Mario, de trece años, y María Cecilia, de once. Ambos estudian juntos el francés y el inglés, emulando a su madre, que sabe tres lenguas. La Sra. Gronchi quiere que sus niños se eduquen como hijos de padres sencillos y no se ensobrecen de la posición de su padre. Mario ha heredado el carácter positivo de la madre y tiene pasión por las ciencias químicas. María Cecilia, en cambio, más florentina, como el padre, ama la danza clásica. La vida de la familia Gronchi, pese al cargo preeminente de su jefe, sigue siendo simple y sin complicaciones.

La Compañía de Navegación en la cual prestaba servicio hacía muchos años, había consentido, al fin, a darme licencia con una buena indemnización. Hacía tiempo que había hecho el pedido en carta sellada, pero por un motivo o por otro no había encontrado aún el momento de evadirme.

Ahora podía dar curso a la realización del sueño que había acariciado hacía tiempo, mientras vagaba en era pues, tan extraña que se basaba en las sólidas certezas de buen sentido que caracterizan a los lobos de mar, más o menos maduros.

Una casa bella y cómoda, un jardín y unos árboles, los pocos ya. Sólo me bastaba construir un programa de vida que abarcara todos mis proyectos. Tenía la intención de escribir mis memorias acerca de mis viajes y aventuras ocurridas durante mi interminable peregrinación. Después, cultivar cualquier cosa de pollos, o conejos, o pájaros en su lado práctico. ¡Oh! una vida encantadora, libre y solitaria! No, esta última palabra no debía encerrar melancolía, nada de eso! Había pasado un día leyendo a Musset, un motivo de aquel desconsolado lamento: "Oh! soledad! oh pobreza!" y así me había reconciliado con el poeta en un verso colocado más abajo: "Oh, tres veces querida soledad!"

Me acordé con curiosidad a la vez. Nunca lo hubiera realmente imaginado. La cabra existía realmente y estaba atada de una cuerda al tronco corrido de un viejo manzano.

No tuve ni siquiera tiempo de preguntarme cómo aquel animal se encontraba allí dentro, cuando de mí casa salió, saltarín y gárrulo, un chico de casi diez años. Llevaba heno en sus brazos bronceados y se dirigía hacia la cabrita, mientras tartamudeaba algo en dirección del animal.

Tuve de pronto un brusco recuerdo de las órdenes potentes que daba a mis marineros en los días de gran borrasca.

—¿Eh tú qué haces ahí dentro? El muchachito, nada intimidado por mi presencia y de mi gesto poco alentador, prosiguió hacia mí, llevando siempre en las brazos la ración de heno destinada a la bestia. Con sonrisa angélica respondí: —No sé, señor? Le llevo comida a Betta.

—¿Y quién te dió permiso para entrar en casa ajena y de poner en ella a tus animales? ¡Explícate, pronto!

Estaba impaciente y fastidiado. No me gustaban los niños; nunca llegaba a comprenderlos. Encontrarme con uno en el camino, justamente cuando me embriagaba la idea de soledad y tranquilidad, me atacaba terriblemente los nervios. Y así, lo recordé nuevamente: —Explícate!

El chico respondió con gravedad: —Nosotros habitamos aquí... ¿Nosotros?... ¿habitamos?... ¿Quién?... ¿quiere?... ¿quiere decir esto? Chico, si crees llevarme por las narices, estás fresco! Y entretanto ¡fuera de aquí tú y tu cabral! ¡Pronto! obedeció pícaro!

Traté de gritar con toda la fuerza de mi garganta. Hacía tiempo que no me enfurecía de este modo. Hubiera querido incinerar al rapazuelo que, desde adentro me miraba con expresión entre preocupada y divertida.

—¿E... señor ¿decece entrar? —preguntaba con buen modo, mientras una luz de inteligencia alumbraba sus grandes ojos negros. Pero esto era demasiado para mí, más de lo que podía soportar. Sentí un temblor en la punta de la lengua, señal que pronto escupiría biles.

—¡Ciertamente, quiero entrar. Esta es mi casa y te advierto que no quiero intrusos en ella. Si tienes la llave abre... no sé cómo, pero... ¡En seguida verás quién es el responsable de esta intrusión!

—¿Qué intrusión?... pregunté al punto una clara voz femenina a mis espaldas. Me volví hacia ella como herido por un insecto.

—¿No ves?... dije. Vuelvo a mi casa después de años de au-

## Descubrimiento DEL AMOR

mo y me sentía transportar en alto por este sentimiento como una espléndida pluma elevada por una oleada de viento.

Lo que me sacó de mi meditación, de mí... más o menos modesta complacencia de mí mismo, fué un ruido extraño, como del balido intermitente y apagado de una cabrita que, extraño de constatar, provenía justamente del interior de mi propiedad.

Me acordé con curiosidad a la vez. Nunca lo hubiera realmente imaginado. La cabra existía realmente y estaba atada de una cuerda al tronco corrido de un viejo manzano.

No tuve ni siquiera tiempo de preguntarme cómo aquel animal se encontraba allí dentro, cuando de mí casa salió, saltarín y gárrulo, un chico de casi diez años. Llevaba heno en sus brazos bronceados y se dirigía hacia la cabrita, mientras tartamudeaba algo en dirección del animal.

Tuve de pronto un brusco recuerdo de las órdenes potentes que daba a mis marineros en los días de gran borrasca.

—¿Eh tú qué haces ahí dentro? El muchachito, nada intimidado por mi presencia y de mi gesto poco alentador, prosiguió hacia mí, llevando siempre en las brazos la ración de heno destinada a la bestia. Con sonrisa angélica respondí: —No sé, señor? Le llevo comida a Betta.

—¿Y quién te dió permiso para entrar en casa ajena y de poner en ella a tus animales? ¡Explícate, pronto!

Estaba impaciente y fastidiado. No me gustaban los niños; nunca llegaba a comprenderlos. Encontrarme con uno en el camino, justamente cuando me embriagaba la idea de soledad y tranquilidad, me atacaba terriblemente los nervios. Y así, lo recordé nuevamente: —Explícate!

El chico respondió con gravedad: —Nosotros habitamos aquí... ¿Nosotros?... ¿habitamos?... ¿Quién?... ¿quiere?... ¿quiere decir esto? Chico, si crees llevarme por las narices, estás fresco! Y entretanto ¡fuera de aquí tú y tu cabral! ¡Pronto! obedeció pícaro!

Traté de gritar con toda la fuerza de mi garganta. Hacía tiempo que no me enfurecía de este modo. Hubiera querido incinerar al rapazuelo que, desde adentro me miraba con expresión entre preocupada y divertida.

—¿E... señor ¿decece entrar? —preguntaba con buen modo, mientras una luz de inteligencia alumbraba sus grandes ojos negros. Pero esto era demasiado para mí, más de lo que podía soportar. Sentí un temblor en la punta de la lengua, señal que pronto escupiría biles.

—¡Ciertamente, quiero entrar. Esta es mi casa y te advierto que no quiero intrusos en ella. Si tienes la llave abre... no sé cómo, pero... ¡En seguida verás quién es el responsable de esta intrusión!

—¿Qué intrusión?... pregunté al punto una clara voz femenina a mis espaldas. Me volví hacia ella como herido por un insecto.

—¿No ves?... dije. Vuelvo a mi casa después de años de au-

señala, desoso sobre todo de soledad y encuentro a un rapaz y su cabra violando mi terreno con la más perfecta e idiota desfachatez que jamás haya visto.

—¿Se puede tolerar esto? —Ciertamente no, señor. Lo... debo una explicación... Estoy de acuerdo que es un contratempo. Antes que nada debo decirle que la responsable de este asunto soy yo.

—¿Usted?

—Abrió los ojos para mirar con atención a esa cosa pequeña que estaba ante mí. Algo minúsculo y frágil que podía romperse con los dedos; algo de tímido y valiente a la vez.

—Yo soy la maestra de la escuela, Elsa Nevosi...

—Mucho gusto —balbuceé. —Debe saber que sucedió algo digno de piedad. Cinco niños, huérfanos de improviso de padre y madre. Una gran desgracia. Se trataba de una familia de vagabundos, vendedores ambulantes. Su carrito se precipitó al barranco... sólo los niños se salvaron. El mayor tiene once años, la menor diez y ocho meses. No tenían donde hospedarse. El párroco y el juez buscaron enseguida dónde ubicarlos, pero las prácticas de oficio son siempre largas. ¿Y mientras tanto?... Apareció un techo para cobijar a estos pobres inocentes.

El capitán, el señor Enrique... —¿Qué? ¿Enrique?... ha dicho... ¿dijo el permiso para de-

## Cuento de MARIA RAFAELLI

jar entrar a esta gente a mi casa? Yo debía tener una expresión demofónica porque vi a la mujer retroceder unos pasos.

—Eso es, capitán. El señor Enrique dijo que se ocuparía de advertirle a usted y que lo haría a tiempo. Dijo que conocía la manera de sentir altamente humana de su primo... La interrumpí con una sarcástica risotada: —¡Una burla! —gritó. ¡Una burla de aquel bufón extravagante de Enrique!

—¿Me la pagaré! Seguramente. Entretanto usted venga aquí y oiga bien.

Me acordé yo a ella, que escuchaba con la cabeza baja, como petrificada, y le dije: —Esta es realmente una burla de mal gusto para todos, señora mía. Seguramente Enrique la ha engañado. Créalo, hacerte una broma para el día de mi llegada. No entiendo por qué.

—Capitán Claudio... Usted puede muy bien ir a denunciar por violación de domicilio. Puede hacer lo que quiera. Pero esta noche los niños se quedarán donde están... Por esta noche... y entretanto no se encuentre una sistemática convención.

—Parecía cobrar coraje a medida que las palabras brotaban de



la boca. Sin interrumpirse ya continuó:

—Porque es una vergüenza, un delito lo que usted está por cometer. ¿Qué le han hecho estos pobres chicos para que los trate así?... No han tocado nada de su ropa. Entre en su casa y verá cómo todo está en orden. Hagamos una apuesta a que encuentra todo en su sitio. Mientras que antes cuando entrábamos en la casa, los ratones eran los patrones.

—¡Prefiero los ratones a la gente! gritó.

—Claro, cada semejante, ama a su semejante.

—¿Osaba replicar de esta manera! ¡Inaudito! ¡Asombroso! Pero esa mujer no me conocía todavía. No sabía que yo siempre me había impuesto y con éxito a los marinos ruidos, de pecho de granito. Que poseía una voluntad tal que era capaz

de hacer metafóricamente pedruzcos a quien se pusiera contra mí. Que jamás me sería vencida.

Permanecí un instante en silencio casi preguntando la alegría que tendría de liquidar a este singular adversario. Después le dije:

—Así, que usted, no piensa abandonar su idea, ¿verdad? Poco le da una denuncia o una amenaza, según parece. No quiere moverse ni incomodarse. No me resta más que obrar por mí mismo... Hola, muchacho, abre pronto la puerta.

El chico obedeció; no había siquiera necesidad de llave. Entré con rabia, como si se tratara de derribar una barricada en 1918 y me dirigí a la cabra, que fué la primera en sufrir las consecuencias de mi cólera. De un tirón arrancué la cuerda que la ataba, empujé la bestia hacia afuera y la dejé en libertad, no sin haberle propinado un puntapié en el trasero.

—¡Vamos, chiquitín, sigue ahora tú y march...!

Pero no esperé que cumpliera mis órdenes. Me dirigí con paso rápido a la casa. En la puerta de entrada un chico de seis años se me prendió a las piernas.

Contuve a duras penas una imprecación marinería y el ladronzuelo me apostrofó primero.

—Eh, tú, ¿cómo te permites entrar con este escándalo en casa ajena? ¿No sabes que Juanita está dormida?

Ya iba a agarrar al chico por las orejas cuando a mí lado aparecieron dos muchachitos nuevos. Dos pernegos, un poco más grandes que el primero, que me agredieron de inmediato. —¡Hable, despacho, señor, que Juanita duerme. ¡Y el tiempo que me costó calmarla! ¡Pobrecita! ¿Está echando los dientes sabe? ¿Adentro yo rugía como un león recién enajulado.

—¿Ah, sí? ¿Está echando los dientes?... ¿Y a mí que me importa?

Un muchachito me interrumpió.

—Parece un ángel cuando duerme. ¿No lo cree? ¡Venga a verme!.

Necesitaba a ratos a todos y echálos afuera. Pero ¿cómo podría hacerlo? Y mientras tanto ¿qué hacía aquella mona que se había presentado como la "señora maestra"? Tenía a mi lado a dos pequeños demonios que me tiraban de los pantalones. Podía librarme con dos patadas. Pero no hice nada.

Juanita, en su cama improvisada, parecía de veras un angelito del paraíso. Rubia, con cabellos enredados y la piel blanca y rosada. Los tres rayos de luz que me dijeron que tenía ojos azules como "mi mar".

—¿Qué saben ustedes de mi mar? Si no lo conocen. Un niño dijo:

—Usted es el señor capitán, el del retrato que está en el salón.

No existía ninguna esfigie mía en el salón. El chico quería aludir al retrato de mi padre, también capitán de larga carrera al que me parecía muchísimo. Me enojulé siempre que se me recordaba esta semejanza y por eso sonreí con benevolencia al chiquitín. Después, me arreprenté de aquella sonrisa y volví a tener el ceño duro.

—Está bien. Pero ustedes deben salir de esta casa. Ha llegado el patrón y no pueden permanecer más aquí.

—¿Ahora que Juanita acaba de dormirse?

Una lógica a la cual no se podía replicar nada. ¿Cómo poner en la calle a una niña que apenas había tomado el sueño hacía el jardín de las sueñas, después de haber sufrido y llorado por sus salientes dientes?

—Entonces esperemos a que Juanita se despierte —dije—. Después, mis caros rapaces, es necesario que Juanita se levante, que han comprendido: En coro respondieron: —Sí, señor capitán.

(Continúa en 4.º pag.)



(Viene de 3.º pág.)  
 ¡Por fin! Estos chicos eran al parecer más razonables, más fáciles de tratar. Los vi salir del cuarto tranquilos y sonrientes. Antes de cerrar la puerta tras de sí, uno de los muchachitos sacó la cabeza para decirme preocupado:  
 —¿Y adónde iremos, señor capitán?  
 No respondí nada; hice una seña con la mano y la cabecita desapareció. Estaba cansado. Me senté al lado de la alfombra que dormía apaciblemente. Entonces la miré con curiosidad, vivamente. No recordaba el tiempo que no observaba de cerca un pequeño ser abandonado al sueño. Parecía un pájaro sin plumas, frágil, y débil, necesitado de cuidados y protección.

Aquella niña no tenía padre ni madre. Sólo cuatro hermanos, todavía demasiado niños para defenderla de los peligros y de la enfermedad.

—¡Ah! —susurré— ¡qué cruel es la vida para algunos!  
 Pero no quería admitir que yo también representaba para la pobrecita el destino adverso más inmediato.

Fué en un momento en que Juanita abrió los ojos cuando tuve una singular idea.

Alargué la mano hacia la cabecita y me puse a acariciarla. No, no era sensato lo que había hecho: echar de la casa a aquellos huérfanos. Sin embargo, seguí mecido a la niña. Y estaba tan ocupado en la tarea que no el entrar despacio a la "señora maestra".

Cuando levanté los ojos y la vi, era demasiado tarde para contenerme. Ella sonrió y me dijo:  
 —Así es mejor, capitán.

No está bien hecho el replique. Es un gran error del cual espero liberarme lo más pronto posible.

Al rato ella dijo:  
 —A Juanita la llevaré a mi casa. Hay un solo cuarto donde estará bien, vivo sola.

—¿Y los... muchachitos?  
 —Esos... los encomiendo a su moderación. No puedo tenerlos conmigo por estrechez de alojamiento, usted comprenderá.

Plenamente, señor capitán.

Vi partir a Juanita envuelta en una gruesa mantita. Quedaron los cuatro chicos y... todavía Betta, la cabra.

Y ahora, tendría que hablar del hombre que no conocía, y que todavía existía en mí. La primera transacción la sufrió el nombre. Los cuatro chicos me llamaron enseguida Tío Mar, derivado de aquel demasiado largo que me dieron mis padres: Valdemar. Tío Mar, o sea el hombre que podía sustituir para esos niños al padre y a la madre juntos.

¿Cómo podría nunca yo, embebido en el peor egoísmo, dar a aquellas criaturas el afecto generoso y continuo que tanto necesitaban?

Tendría que ocuparme de su educación y de su carácter, antes que de su porvenir. Un deber que me espantaba. Había sido un buen comandante en mi nave, pero aquí... recordé un día que se habían invertido los papeles y eran ellos quienes me mandaban a mí...

Napoleón, el mayor, hacía proyectos para implantar un gallinero moderno con incubadora, etc. Alejandro tenía vocación para el frutal... Marcos se tomó la tarea de enseñarme a manejar la cabra Betta. Sólo Julio no demostraba aptitud especial y me aseguró solemnemente que sería como yo, hombre de mar.

Este último, aunque sumergido siempre en sus sueños y aspiraciones, me chocó con este mal tiro.

—¿Por qué, tío Mar, —me dijo un día— no piensas en casarte? Por ejemplo la señorita maestra...

Salté en la silla y me despedí.

## DESCUBRIMIENTO DEL AMOR

recé de mi ritual sueño después del almuerzo.  
 —¿Qué estás diciendo? —dijo. Creo —continuó el muchachito— que esa es un buen partido para ti. Se me ha ocurrido... ¿A ti no?

Me callé prudentemente y fingí no darle importancia a sus palabras. Vela a Elsa Nevost talas las semanas, cuando venía a traer a Juanita junto a sus hermanos. Podía haberse enamorado de mí, pero no lo había dejado transparentar. No era

especialmente amable conmigo y discutía sobre cualquier divergencia de opinión, y no evitaba criticarme cualquier idea que no era de su parecer. ¿Cómo había podido creer Julio que...? Desde entonces comencé a estudiarla atentamente. Nunca la había observado detenidamente. Físicamente era bastante graciosa. No podía convenirme de la idea de Betta, pomposamente alomada por sus cuatro escuderos.

—¿Es hora de irnos? —le gritó.  
 —¿Ya? Mala, tía Elsa...  
 —Si me permite —dijo— la acompaño un poco por el camino.

Tomé a la niña en brazos y caminé a su lado. Había nacido fuera de mí un deseo potente de salir con su ángel. Debía saber si aquello que me había dicho el muchachito era cierto. Pero no sabía cómo era cierto. Había perdido la conciencia de las buenas maneras, tambore de las buenas maneras, de la forma galante con las que había hecho mis conquistas en tiempos lejanos. Por otro lado, intenté volver a otra época. Cada fruto tiene su estación. No podía, por cierto, nombrar a recitar versos románticos de los que usaba en el pasado...

—¿Qué me quedaba por hacer? —se preguntó. Pero no, no creo en las formas, no era capaz. Así, irritado y malhumorado, también yo me separé sumo a mi casa.

Pero no había caminado tres pasos cuando un llanto convulsivo me hizo dar vuelta de un salto. ¡Cielos! En nuestra confusión habíamos olvidado a la niña que, sintiéndose abandonada de sus dos ángeles tutelares, no había encontrado nada mejor para manifestar su indignación que ponerse a llorar desesperadamente.

Corrí hacia ella y con el rabo del ojo vi que Elsa había otro tanto. Llegamos juntos cerca de Juanita y simultáneamente la nombramos. Al alzar nuestras caras se tocaron. Después, la chica pensó en enlazarlos poniendo los brazos alrededor de nuestros cuellos.

La forma estaba salvada; la suya... la aparecía: nuestro amor.

—¿Oh, qué tentito!

—¿Sabe que me dijo el otro día eso canalilla de Julio?

—¿Qué cosa? —dijo sonriendo cálidamente sin sospechar lo que le esperaba.

—El chico parece haber observado que usted Elsa me quiere un poco...

Silencio de tumba. La miré con sorpresa y vi que se había avergonzado.

Cuando al fin se repuso contestó:  
 —¡Oh, qué tentito!

## Documental

Mujeres, mujeres que en tropel os veo desfilar por las aceras. Mujeres, mis hermanas, corréis tan afortunadas... Vuestras manos crispadas agitan las carteras. Vuestros portes vencidos. Colmáis los autobuses que os denigran, no sois vil carga humana. Os traigan y vomitan mil puertas rotativas. Entráis en esos cines tan ansiosas, zatis con hambres raras; buscáis lo que no viene, halláis lo que no es nada.

Mi lento paso a paso os va filmando preñándose de imágenes el vientre de mi cámara.

Yo conozco un secreto que os voy a revelar, suspendiendo un instante la toma de mi máquina.

Mirad vuestras figuras destelladas, sonrisas esbozadas de vírgenes de piedra, espaldas encorvadas, pecho incierto, miradas laterales. Lucháis sin convicción, marcháis sin fin, trabajáis y el trabajo ya os abate. Es la foto que ilustra los desmanes de vuestros sinos rotos.

Sabed de mi secreto: no olvidéis que ocupáis un lugar en el espacio, un lugar que os es propio e indiviso, un lugar definido por la suma de siglos siderales.

Amasado os han vuestro destino en las manos ciclópeas de titanes y han barrido obstáculos sin número providencias en un Dios ha fecundado los senos de las madres.

Levaduras del pan y buscáis migas; hornos donde fraguar y el viento os intimida. El sino, vuestro sino, os pertenece, el lugar que ocupáis en las veredas de reinas de dominios ancestrales.

Se mudan vuestras góticas sonrisas, se estiran vuestros sacros espinales, y encima de las pelvis, las columnas perforan en las nuca las regiones del aire.

¡Qué paso tan elástico ahora el vuestro, se alargan ya los glúteos atrofiados!

Ligera va la cinta en celuloide rodando este desfile de cariátides, brotadas de sí mismas, nacidas para madres de inmensas muchedumbres, actrices a la vez de roles estelares.

Ya véis que mi secreto os embellece con su sencilla claridad.

VICTORIANA DIAZ.

Me quedé otra cosa. ¿No es bía decir otra cosa?  
 —Así, que es verdad? —agregué rudamente con arreos de Comandante en alta mar.  
 —¡Pero... señor Claudio, exclamó Elsa molesta.

—No hay señor Claudio que valga, —rezoqué, mientras ella en el suelo a la chica. Ocho los falsos pudores: las asperezas. No es un delito confesar que se está enamorada de una persona. Por mi parte, puedo decir que la encuentro simpática y que quisiera tenerla en mi casa para siempre, para madre de los niños.

Es así: envejeciendo se constata que en la vida la forma es una cosa inútil, obvia y que sólo cuenta la substancia de las cosas. Un error bello y bueno; la forma se salva siempre, especialmente en la declaración de amor.

Y recuerdo cuando vi a la señorita Nevost volverme de espaldas con aire ofendido y disparar como gato asustado.

¿Qué me quedaba por hacer? —se preguntó. Pero no, no creo en las formas, no era capaz. Así, irritado y malhumorado, también yo me separé sumo a mi casa.

Pero no había caminado tres pasos cuando un llanto convulsivo me hizo dar vuelta de un salto. ¡Cielos! En nuestra confusión habíamos olvidado a la niña que, sintiéndose abandonada de sus dos ángeles tutelares, no había encontrado nada mejor para manifestar su indignación que ponerse a llorar desesperadamente.

Corrí hacia ella y con el rabo del ojo vi que Elsa había otro tanto. Llegamos juntos cerca de Juanita y simultáneamente la nombramos. Al alzar nuestras caras se tocaron. Después, la chica pensó en enlazarlos poniendo los brazos alrededor de nuestros cuellos.

La forma estaba salvada; la suya... la aparecía: nuestro amor.

—¿Oh, qué tentito!

—¿Sabe que me dijo el otro día eso canalilla de Julio?

—¿Qué cosa? —dijo sonriendo cálidamente sin sospechar lo que le esperaba.

—El chico parece haber observado que usted Elsa me quiere un poco...

Silencio de tumba. La miré con sorpresa y vi que se había avergonzado.

Cuando al fin se repuso contestó:  
 —¡Oh, qué tentito!

—¿Sabe que me dijo el otro día eso canalilla de Julio?

—¿Qué cosa? —dijo sonriendo cálidamente sin sospechar lo que le esperaba.

—El chico parece haber observado que usted Elsa me quiere un poco...

Silencio de tumba. La miré con sorpresa y vi que se había avergonzado.

Cuando al fin se repuso contestó:  
 —¡Oh, qué tentito!

—¿Sabe que me dijo el otro día eso canalilla de Julio?

—¿Qué cosa? —dijo sonriendo cálidamente sin sospechar lo que le esperaba.

—El chico parece haber observado que usted Elsa me quiere un poco...

Silencio de tumba. La miré con sorpresa y vi que se había avergonzado.

Cuando al fin se repuso contestó:  
 —¡Oh, qué tentito!

—¿Sabe que me dijo el otro día eso canalilla de Julio?

—¿Qué cosa? —dijo sonriendo cálidamente sin sospechar lo que le esperaba.

—El chico parece haber observado que usted Elsa me quiere un poco...

Silencio de tumba. La miré con sorpresa y vi que se había avergonzado.

Cuando al fin se repuso contestó:  
 —¡Oh, qué tentito!

## La mujer en el periodismo

Pío XII ha expresado recientemente que las mujeres están generosamente dotadas por naturaleza para percibir la picardía en la información periodística. El Santo Padre expuso sus puntos de vista en audiencia concedida a 50 miembros del club de prensa de mujeres canadienses, y señaló que tenía el convencimiento de que los hombres estarán de acuerdo en la aguda sensibilidad de las mujeres en tales cuestiones.

El Papa recibió a las periodistas canadienses en el salón de los consistorios, y les habló durante 10 minutos, tras lo cual les impartió su bendición apostólica.

Comenzó refiriéndose a la necesidad de valores morales en la prensa libre y continuó: "¿Y no estará dispuesta la mayoría de vuestros colegas varones a aceptar que el cerebro y el corazón de una mujer, cuando apropiadamente preparados, son con seguridad agudamente sensibles a esta necesidad de integridad moral en lo que uno escribe para la información, instrucción y entretenimiento del público?"

Seguidamente el Sumo Pontífice dijo que sin lugar a dudas las mujeres "estarán entre los primeros a marcar la diferencia entre la honrada interpretación de las noticias y la mentira o insinuación sutilmente presentadas, entre la prosa o la fotografía de lo desagradable y el rumor más o menos malicioso".

Sostuvo que por su posición en el hogar o en la oficina, las mujeres están en condiciones insuperables para salvaguardar los valores morales. "¿Quién está mejor dotada, por naturaleza y gracia, para percibir el peligro y evitar el desastre?", terminó preguntando.

BUENA es la sal, dijo el Señor; de los novatones de los socavones a través de los siglos por los hombres que para ellos mismos y para sus ganados, para la mesa frugal, y para las industrias la busaron, la sal se encargó de poner en turno suyo, en el ambiente, a pesar de la lluvia de este día, la transparencia a África y el oír necitar y sanísimo que de ella se desprendió.

Es buena la sal, lo ha dicho el Señor.

Zipaquirá es una ciudad pequeña, de veintidós mil habitantes, en total, pero es una ciudad cordial y alegre porque se levanta sobre esos socavones que no son tífiricos, ni amenazan desplomarse, bajo los cuales se venera a Dios, y a la Santísima Virgen de los mineros, la Virgen de Guazá.

La ciudad es distinta a las demás de la Sabana, porque no tiene esa monotonía un poco triste de los paisajes, siempre iguales, que se extienden suave y perezosamente como el Colónbía al llegar a la Sabana se hubiera cansado de ver costas y montañas, selvas y torrentes que se despeñan, y aquí encontraría, al fin, muy alto, muy cerca del cielo —aunque no estoy tan segura que cerca de Dios— un sitio para extenderse sin un pique, dejando correr mansamente las aguas de sus ríos, y defendiéndose inundar cuando ellos, rebeldes, se salen de cauce.

Zipaquirá se recorta sobre ese paisaje inalterable; al fondo, hay árboles por el occidente, y por el sur, sobre la zona, la inmensa y magnífica represa de Nusca; los barrios de la ciudad, cuidados, los barrios de quienes trabajan la buena sal, se dispersan entre colinas y montículos pequeños.

Allí el gobierno —todas las gobernaciones— no han podido hacer de las suyas, es decir que no han podido destruir la obra del que les antecedió para poner en marcha sus iniciativas. Pues si tal hicieran se perdería un milagro que llena el ambiente.

Un día, muy reciente, en el fondo de los socavones se encontró una Catedral: la única Catedral grandiosa que tiene Colombia, una Catedral inmensa en su penumbra suave, que no tiene rival en el mundo.

Es verdad que la directiva del Banco de la República ha amado particularmente entre todas sus obras ésta, que el turista no adivinaría ni siquiera entrando a la inmensa mina en explotación desde hace siglos, y no ha economizado ni el esfuerzo, ni el dinero, ni sobre todo las necesarias rectificaciones para que nada altere su armonía.

Pero, en realidad, esa Catedral, a la que no tiene entrada el Ángel de las Tinieblas, esa Catedral brillante y magnífica, sencillamente fué apareciendo por un milagro en el fondo de este inmenso yacimiento de sal.

¿La vieron? Es mucho; los hombres casi siempre se dignan no ver, y mucho menos lo que materialmente es el sol que no pueden tapar con las manos. Los hombres gustan de inaugurar sus propias obras y gozar despreciosamente de la bondad de Dios.

Es el socavón más rico de la mina, el de sal más pura, el más hermoso. Nadie pensaba sino en abrir cada día un nuevo camino a través de aquella sal negra, cuya riqueza a nadie se ocultaba; pero los pilares gigantes y soberbios, sobre los cuales se extiende un camino admirable, y corren los rachueles y el sol dora las cabecitas de los niños que juegan.

Yo fui a ver a los mineros; nunca me había arriesgado a subir sobre esos rodaderos de piedra, para verlos trabajar. Y no dejaba de ser difícil. Al estallar los taladros que son centenares, la sal rueda y deja abierto en lo alto del socavón que se explota una nueva gruta que es el vasto inmenso de otro lamento socavón.

¿Cómo se explota la sal? La sal llega a los hombres y ellos la buscan; no ignoran que Cristóbal Colón habló de la sal como el alma de los hombres justos. Los chibchas empezaron desde mucho antes de saber aquellas cosas que los españoles no les enseñaron de buena fe, porque la ambición los cegó, a recogerla cuando la vieron brotar de los poros de la tierra, la recolectaron en ollas y dejando evaporar el agua, la cuidaron.

Ya, desde el fondo de la tierra, la sal se alza para hacer buena la comida de los hombres. La papa, que los españoles conquistadores llamaron una raíz, —sin embargo se la llevaron— era la mejor papa para los chibchas quienes la utilizaban como el oro, pues, nuestros antepasados aborígenes comprendieron que aquello era el oro blanco de las entrañas de la tierra.

Los españoles que estaban listos a arrasar con todo —¿cuándo no?— resolvieron sacarla de la tierra, llevársela, comérsela, apisarla, y probablemente hasta salaron con ella en su apresuramiento de conquistadores ambiciosos. Inclusive sus magníficos caballos. Pero las pías que empezaron a taladrar aquella veta dejaron ver que la veta parecía un desafío diabólico. Tan oscuros, tan negros, eran los pasadizos.

(Continúa en 6.º pág.)

## Una mina de sal convertida en catedral

Un reportaje de la periodista colombiana EMILIA PARDO UMAÑA

esas pilares debajo de la tierra fueron abriendo una a una el

El Banco de la República a través de su dirección de Salinas hizo el resto; pero el milagro, como todos los que a diario vemos, lo hizo Dios. Tal vez provenga únicamente de aquella imagen pequeña y preciosa de la Virgen de los mineros, que uno de ellos modeló un día para que los protegiera.

### LA CATEDRAL DE SAL

Hoy la Catedral de Sal que han limitado un poco, pero en la que cabrían ampliamente veinticinco o treinta mil personas, tiene abiertas sus puertas hasta la salida; un día podrán orar y cantar en ella las alabanzas de Dios, bajo naves que nunca habría podido imaginar el hombre, ni en su fastuosa riqueza, ni en su proporción, ni en su majestad, millicars y millares de fieles.

No fue esta vez a verla; no creí que fuera necesario. Conociendo la Catedral cuando empezaron los trabajos y creía que sabía mucho al respecto. Si somos los humanos, necesitamos fingir ser sabios instintivamente, cuando no hemos sabido serlo. Pero, afortunadamente, el doctor Luis Angel Arango no creyó que ante aquella inmensa bóveda de blancura y de tinieblas, bastara únicamente haber hecho sobre el fondo oscuro de sal un altar, y a los lados, trabajando la sal levemente hasta hacerla brillante, algunos nichos.

No creyó, que porque allí estaba la Catedral imponente y hermosa, ya estuviera todo terminado.

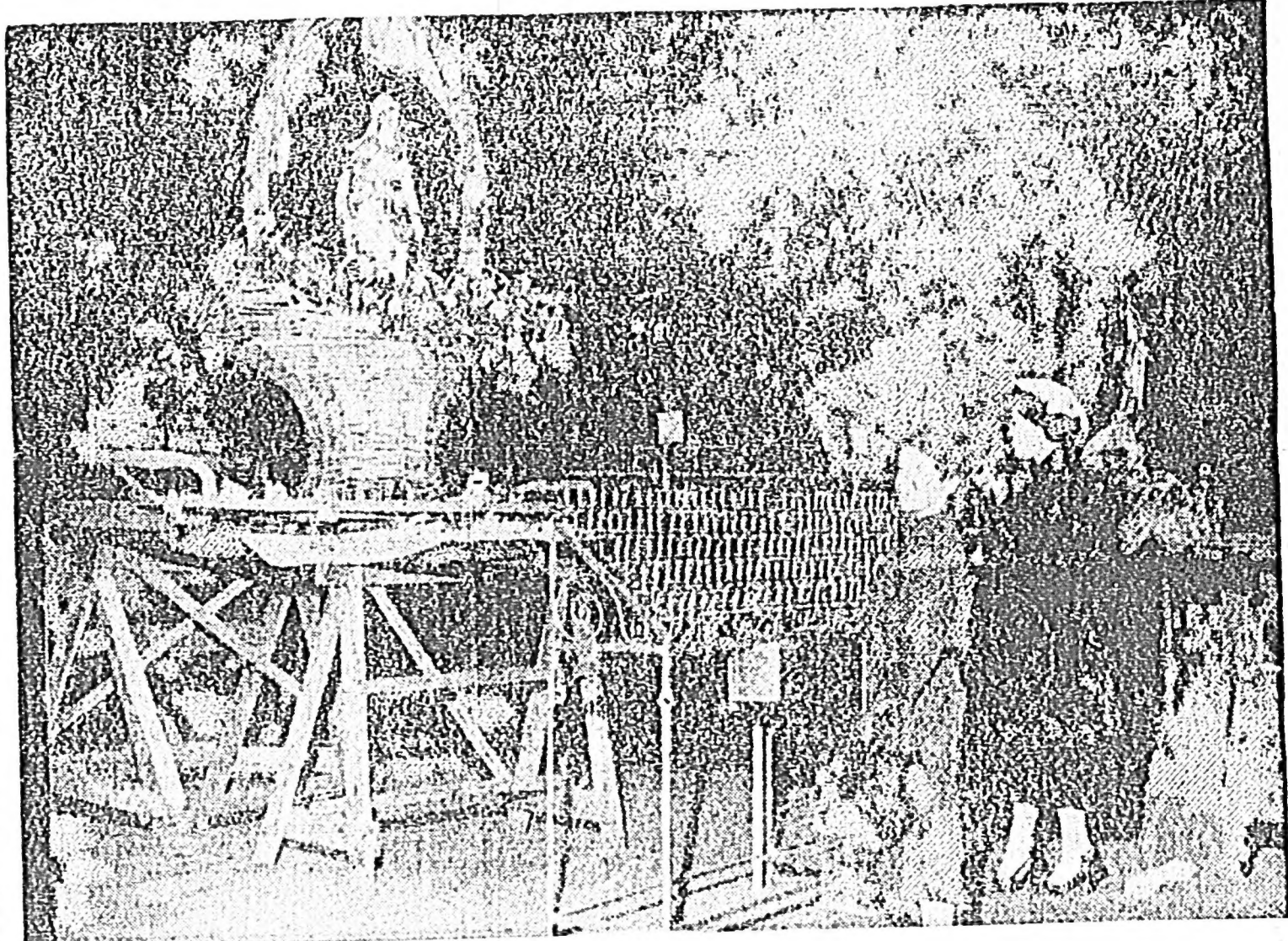
Y lentamente, poco a poco, como se logran las cosas perfectas, sobre aquella dura roca hecha de luz y sombra, se ha realizado lo complementario que es mucho, aunque la Catedral natural hubiese brotado sola del trabajo de millares de obreros a través de centenas y centenas de años.

Hoy, sobre un bloque inmenso de sal, (me dijeron y supongo que no lo harán, caramba,



sería tremendo, que pensaban hacer alto-relieves artísticos en el altar), las manos del Obispo llaman a Dios para que bendiga la sal, y en ella a los hombres. Pues "si la sal se hiciera insulsa", ¿qué podría esperar este país?

Lo perfecto no se toca; no necesita adornos; ni altos relieves, ni dibujitos; esto no es ciertamente el palacio de la Alhambra con sus magníficos encajes hechos en la piedra, porque los encajes se hacen cuando una obra no puede ser majestuosa y se quiere que sea seductora.



**HERSKOVITS**  
 MODISTO  
 HATTE COUTURE  
 ESPECIALISTA EN CORTES PARA PERSONAS GRUESAS  
 HACIENDO LUCIR MAS ESBELTA SU FIGURA  
 TAPADOS TALLERES SPORT Y FIESTA  
 MERCEDES 1982 Apt. 4  
 TEL. 10.22.31



(Viene de 5ª pág.)

allos que interminablemente iban prolongando por entre la roca los caminos de sal. De vez en cuando tropezaban con el bullo de una marmaja y se sorprendían. Continuaban sacando sal y hablaban para todos, y empezaron a purificarla en fondos muy grandes, y hasta pudieron llevarla a Andalucía. Por eso es tan salada aquella tierra. Y es algo idónea, porque eran tan oscuras las vetas y tan interminables, y ellos creían que la tierra se iba a desplomar de pronto sobre sus cabezas injustas de conquistadores, que no pensaron que entre las tinieblas podía estar Dios.

Ahora con martillos neumáticos que abren arriba, al acabar la ascensión, cada taladro de cuatro metros de fondo en la entraña de sal —y son docientos cuarenta huecos para cada explosión en los que entran cuatrocientas libras de dinamita diarias—, se trabaja la sal de Zipaquira.

Los martillos penetran en la roca suavemente movidos por la fuerza poderosísima del aire, y haciendo un ruido que no permite preguntar nada. Al cabo de las horas, hacia las cinco de la tarde, por medio de detonadores eléctricos o de fulminantes de acción retardada, se vuelva la roca que representa el trabajo del día. El aire a una distancia de unos cien metros, mueve a las personas. Miro, eso, estupefacta, que al derribarse toneladas y toneladas de la roca de sal, no queda en torno viciada, no se abren grietas, los pilares inmensos continúan imperturbables y las camionetas transportan de veinte en veinte toneladas sin que nada parezca indicar que allí se



## MINA DE SAL CONVERTIDA EN CATEDRAL

va a hundir sobre nosotros el paisaje idílico de Zipaquira.

Esos socavones interminables tienen de largo setecientos metros, más o menos, en sentido horizontal, y en sentido vertical doce y medio kilómetros, lo que no obsta para que todavía no se haya podido calcular cuánto tiene el yacimiento. Y esa era la vetica de sal, la etica de las cuevas, que los españoles dizque se iban a comer saliendo nuestras papas y nuestro maíz que llamaban raíces, y temblando cuando daban con la pica en la roca, en medio de las tinieblas, en las que lógicamente debería reinar Sathma.

Pero no: fué allí en donde un día los socavones fueron dejando ver bajo sus esbeltas y magníficas bóvedas el templo que representa el milagro de la Sal; tan fuerte y persistente, como...

Deberíamos ser justos, es decir rectos, puros; deberíamos saber un poco ya orientarnos en las tinieblas. No entiendo como el Buen Dios no se impacienta ante la pasmosa desidia de sus hombres, que deben ser la sal del mundo. ¿Eso no lo dijo sí no para los apóstoles? Me temo que tengamos la manía de cargar responsabilidades que a todos tocan, solamente sobre algunos. Porque después de todo es discípulo el que sigue al Maestro.

### ORACION Y BENDICION DE LA SAL

Por qué yo, que soy tan poco rezadora, —bendito sea Dios!— tengo que pensar en Cristo en Zipaquira? Porque eso no es una mina, eso es una Catedral, eso es una oración y es una bendición. Creo que todos lo sienten. Allí no son tristes los obreros y son galantes; se acostumbra uno a todo, dicen riendo, con una afectuosa cordialidad. Allí, en donde tan bruscamente y definitivamente las aristas de sal desfilan todo ataque, existe una armonía que se va entrando en el alma del hombre y lo hace sentir que aquella Catedral no fué una casualidad, ni una improvisación; no es tampoco una obra.

Se ha completado, pero allí estaba, esperando al hombre y en cuanto hubo un poco de luz, sobre la oscura piedra brotó la sal, más pura, que la que sale de los hornos. Claro que toda tiene una explicación científica; siempre la hay. Parece que en determinados puntos el calor de la roca que se compactaba

hizo tal presión, que se abrieron los poros de esa roca y la sal se fué filtrando hasta formar largos regatos cristalizados, tan brillantes como los más hermosos diamantes de la tierra. No es así la sal que purifican los hombres y que es muy blanca, y muy linda en los canastos de cada uno de los hornos de elaboración, pero no tiene ese brillo de leyenda, de fantasía, o de milagro.

Sin embargo el hombre ha hecho cosas difíciles y perfectas; la sal misma se transporta a tanques en los que se funde la roca; ya fundida va a un tanque de desecación; luego, muy lejos, se lleva a tanques bajo los cuales aida continuamente el fuego y la sal blanquísima sale ya a llenar canastos y canastos que hacen pensar en la harina y en la nieve. Allí el olor a yodo, y cloro,

se intensifica pero no desagrada; yo aspiro salud para un año con mucho gusto. Y se vende, y sabemos que entre salinas marítimas y terrestres, las salinas marítimas dan cien veces más provecho. En cambio este oro blanco es barato para el consumidor, hace grata la mesa y grata la vida y se aprovecha científicamente, cuidadosamente, sin que nada recuerde la ambición, sin que tenga cabida el Principio de las Tinieblas, los socavones, ni al lado del mar; cada día del fondo de la tierra para todos sale la sal como una eterna bendición.

Y, por suerte, es el Banco de

la República, —que hace las cosas en primer lugar—, que la hace aprisa, y la hace bien, el que tiene la concesión de salinas. Que sin eso estarían como con el oro negro del petróleo; saturados y sacando poco provecho. En cambio este oro blanco es barato para el consumidor, hace grata la mesa y grata la vida y se aprovecha científicamente, cuidadosamente, sin que nada recuerde la ambición, sin que tenga cabida el Principio de las Tinieblas, los socavones, ni al lado del mar; cada día del fondo de la tierra para todos sale la sal como una eterna bendición.

## HAMBRE Y APETITO

Hay diferencia innegable entre el hambre y el apetito. La gente que come a hora fija y en cantidades no excesivas, siente hambre, sino en raras ocasiones. Sin embargo, si el apetito se despierta tan pronto como se aproxima la hora de las comidas.

Por otra parte, la meta a que conducen tanto el hambre cuanto el apetito es la de inducir a las personas a comer. Cuando está, entonces, el hambre entre uno y otro estados? La mejor contestación consiste en manifestar que podemos satisfacer la sensación de hambre y, sin embargo, conservar todavía el apetito. Por otra parte, se sabe que una persona que ha estado gravemente enferma tiene hambre y no apetito.

Mientras perdura la sensación de hambre tenemos otros síntomas que no suelen ser agradables. Uno de ellos es una vaga sensación de debilidad general; otra, indiscutiblemente más molesta, en el dolor de cabeza y no es raro que hasta haya náuseas. El dolor de cabeza aparece más a menudo en la mañana, antes de que el estómago haya recibido alimento alguno.

Las contracciones estomacales que se observan cuando hay hambre están a veces relacionadas con una hiperexcitabilidad de todo el sistema nervioso. Al ver las cosas bajo ese aspecto no pudiera inclinarse a creer que la nerviosidad se encuentra en relación más o menos íntima con la sensación del hambre. En realidad, no es ese el caso. Y otra cosa, el hambre va acompañada por abundante producción de saliva. El hecho fisiológico de que el estómago produce saliva, de ahí se deriva la vieja frase: "Se le hace agua la boca", cuando una persona piensa en algún plato tentador o cuando ve platos hábilmente preparados.

—Has hecho bien en prestarme dinero, dijo, suspirando. Pero, ¿cómo pagaremos el gas y la electricidad?

Sofía se acercó a mí, nos miramos cara a cara y estallamos de risa.

—Leo, ¿no encuentras que estamos brillantes?

—Nunca me he dado cuenta tan bien, respondí. Y nos abrazamos como enamorados...

Y el remache estalló ayer,

# La leyenda de ROMEO y JULIETA

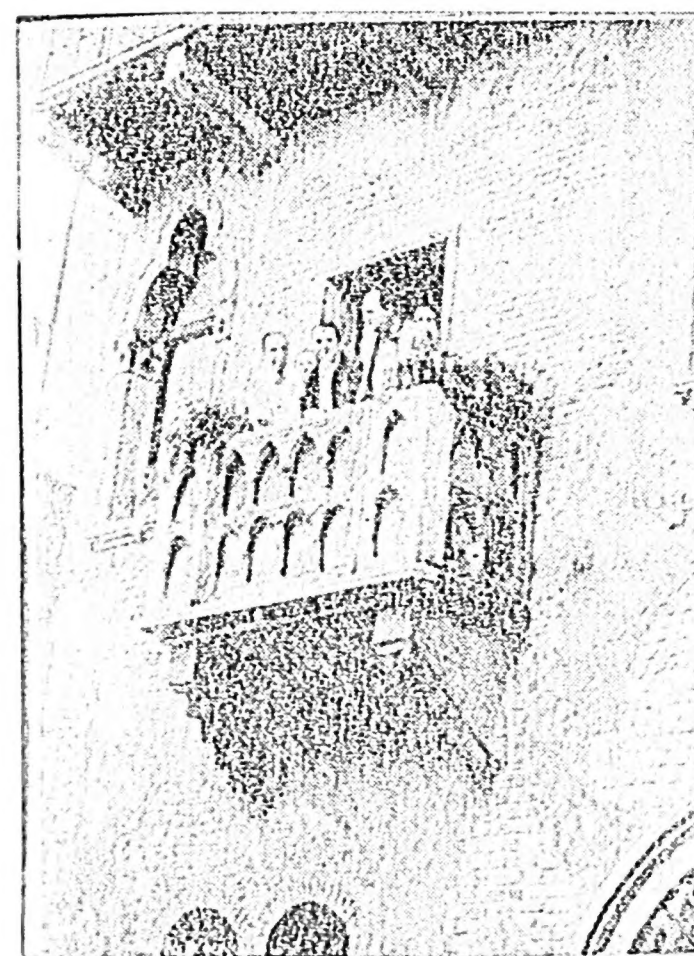


LUIGI Da Porto, manco gallardo y valiente, que fué el alma mater de la liberación de su patria —Vicenza— del emperador Maximiliano, en el 1500, es el verdadero padre de la trágica leyenda de los desdichados amantes veroneses. Para curarle de su melancolía motivada por contradicciones amorosas, un original arquero veronés, Pellegrino, le contó un día la historia de Julieta y Romeo acacida en su ciudad, Verona. Ciertamente esto no curó el corazón del joven Luigi Da Porto. Pero, cuando herido y desfigurado gravemente en una batalla se retiró de la vida militar a la soledad campesina, el recuerdo de Julieta y Romeo retornó a su corazón unido al de su pasada gloria guerrera. En aquel silencio lleno de sugestivas evocaciones, nació la famosa novela de Julieta y Romeo. Muchos

escritores, más tarde, intentaron reelaborarla; pero lo harán sin el calor y la fuerza del bravo vicentino. Recién después de más de medio siglo, un poeta extranjero de genio sublime —Shakespeare, admirador de la tierra italiana, como Goethe— transfigurará en poesía inmortal la tragedia de Julieta y Romeo.

El film reciente de la leyenda, que se exhibe en estos días entre nosotros, es una recreación de Renato Castellani. Con excelentes actores ingleses el director italiano le ha conferido todo el clima y el espíritu local a un tema típicamente itálico, como se puede comprobar desde el libreto, la música, los escenarios y los trajes fieles al tiempo, que pone de relieve un tecnicolor maravilloso.

La leyenda de Julieta y Romeo es una verdadera tragedia, en la cual, a través del



choque de las pasiones del odio y de la venganza, en las que interfiere un amor tenaz e impetuoso, insospechado, entre dos jóvenes de las dos familias enemigas de Verona —los Montecchi y los Capuleti—, se opera por la piedad y el terror, como diría Aristóteles de la tragedia griega, la purificación de los pecados de ambas familias.

Julieta Capuleti y Romeo Montecchi vencen el odio y la rivalidad de sus entreabrazadas familias en virtud de un grande y tenaz amor. Fray Lorenzo, esperanzado en que las dos familias se reconcilien para siempre gracias a este feliz encuentro de almas y corazones, casa secretamente a los jóvenes. A la atmósfera romántica de este amor tan improvisado y a la vez tan profundo, se mezclan trágicos presagios. Por una serie de circunstancias que se encadenan inexorablemente, los desventurados esposos mueren trágicamente de su pro-



Este es el histórico balcón por el cual se asomaba Julieta en espera de Romeo y que aún existe en Verona. El patio interior de la casa que fuera de los Capuleti, está lleno de palomas. El guardián recibe diariamente muchas cartas dirigidas a Julieta conteniendo cuitas sentimentales.

plia mano. Unidos así, a costa de insensatos suicidios, son presentados a sus respectivos padres. Recién entonces el odio de los Montecchi y de los Capuleti se ve aplacado para siempre y, ante ambos cadáveres, los jefes de ambas familias, ayer implacablemente enemigas, llegan a la reconciliación. La primera y la última secuencia del film, por boca del lector de la historia la primera y por la del Príncipe de Verona la otra, expresan la moralidad de la

Giulietta y Romeo interpretados en el film italo-ingles de Renato Castellani por Susan Shendall y Laurence Harvey.

legendaria tragedia. Que es como decir que, quien siembra vientos recoge tempestades; que son terribles los males y castigos que aporta consigo el odio entre los hombres.

Por otra parte, no siendo más que una leyenda de sangre y de muerte, transfigurada bella y poéticamente por el arte, nos muestra una historia de amor que, a través de los siglos, todavía emociona y conmueve el corazón de quienes aún conservan intacta la esperanza de un grande amor. Hoy demasiado se dice que los grandes amores, contrariados o no, ya no existen. Pero tal vez, y sin tal vez, un amor grande "a lo Julieta y Romeo" —por supuesto sin suicidios ni homicidios— existe aún en este materialista mundo.

La casa considerada históricamente como la de Julieta Capuleti en la ciudad de Verona, aún se conserva como reliquia. Su viejo cuidador, en nombre de Julieta, recibe al año, dicen, centenares de cartas. Son cuitas y problemas de amor; son consultas sentimentales a Julieta y dirigidas a ella en el sobre. El guardián las recibe y las contesta... a nombre de la romántica y trágica esposa del siglo XV. Una revista italiana ha afirmado hace poco que el guardián de la casa de Julieta escribirá, al retirarse de su cargo, sus memorias acerca de esta singular correspondencia.

Todos los que escriben saben que sus cartas no se las ha de contestar Julieta, por supuesto; pero le escriben. ¿Pasatiempo? ¿Curiosidad? ¿Sentimentalismo? ¿Deporte? Prefiero pensar que aún existe un ingenio y puro romanticismo en la tierra del arte y del amor...

ESPECTADORA.





## Manzanas rellenas

(Para asados)

Se eligen lindas manzanas bien pareadas, se pelan y se vacían al centro quitándole las semillas. Se cortan cuadritos de apio blanco que se mezcla con una mayonesa y con esto se rellenan las manzanas. Si gusta, a la mayonesa se le agrega 1 cucharada de crema. Es un lindo acompañamiento para asados.

## Pollo con Curry

Ingr.: 1 pollo cortado en pedruzcos, 2 cucharadas de hongos picados, sal y pimienta, 1 pizca de azúcar, 2 tazas de caldo, 2 yemas, 2 cucharadas de crema, arroz cocido, 2 cucharadas de manteca.

Salta las presas de pollo en la manteca a dorar suavemente por 10 minutos. Sazonar. Añadir Curry, azafrán y el caldo y cocinar despacio, cacerola tapada 1/2 hora o más hasta que esté tierno. Se retira el pollo de la salsa y a ésta se le agrega la crema y yemas para hacerla espesa. Luego se le vuelve a poner el pollo y se calienta bien. Se sirve el pollo con la salsa y el arroz cocido en fuente aparte. Se puede espesar la salsa sin la crema.

## Bizcochos Lucy

Ingr.: 4 tazas de harina, 1/2 taza de manteca, 1 cucharada de polvos de hornear, 1/3 taza de manteca, 2 huevos, 1 taza de azúcar y 1 taza de leche.

Cernir harina, manteca y polvos de hornear. Batir los huevos con el azúcar. Añadir la manteca derretida e ir mezclando con la harina hasta formar una masa. Hacer unas bolitas, pasarlas por azúcar y colocar en chapas en horno moderado alrededor de 20 minutos. Si queda muy blanda la masa se le puede poner más harina. Si queda muy seca se le agrega más leche.

## Apio frito

Cortar los apios de 8 cms. y calcular 4 por persona. Hervirlos y escurrirlos. Dejarlos marinar con 1/4 cucharadita de sal en 1/2 taza de vinagre. Secarlos bien. Pasarlos por pasta para cubrir y freírlos en abundante grasa o aceite hirviendo hasta dorar. Quedan muy ricos solos o con salsa de tomates.

## Pasta para cubrir

Ingr.: 1 taza de harina, 1 cucharadita de polvos de hornear, 1/2 cucharadita de sal, 2 cucharadas de azúcar (se pueden suprimir), 1 huevo ligeramente batido, 3/4 taza de leche, 1 cucharada de manteca derretida.

Mezclar y cernir los ingredientes secos. Juntar huevo, leche y manteca. Mezclar esto con los ingredientes secos y batir hasta que esté liso. Cubrir con esta barniz cortada a lo largo al medio o apio, en bastones, etc.

## Tardécita

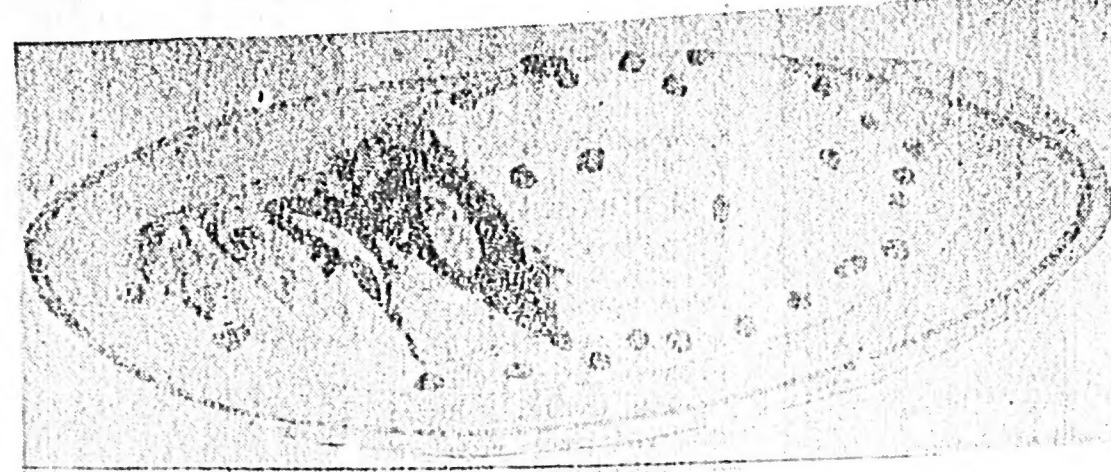
(El cocktail de hoy)

Ingr.: 2 partes sin 1 parte apricot Brandy, 1 poco de jugo de limón, rodajas de naranjas, duraznos en lata y cerezas.

Se mezcla bien y se sirve en vasos chatos y anchos con 1/2 durazno al fondo y 1 cereza y 2 cubitos de hielo.

# La Cocina de Ana María

## BUDIN DE TRES COLORES



Ingr.: 1 kilo de papas, una docena de espinacas, 3 huevos duros, 7 huevos, 2 cucharadas de parmesano rallado, la miga de un panecillo remojado en leche, 1 cucharada de hongos, 100 gramos de manteca, 2 cucharadas de harina, 1/2 litro de leche, sal, pimienta, nuez moscada, 2 cucharadas de alcázaras, 2 cucharadas de pan rallado.

Cocinar en agua y sal las papas peladas, parmesano por el cedazo, agregarles 20 gramos de manteca, 3 huevos, sal y pimienta, mezclar bien hasta que quede como un puré. Limpiar y lavar las espinacas, cocinarlas en agua hirviendo y sal, refrescarlas, escurrirlas, exprimirlas para que suelten toda el agua, triturarlas bien fino, ponerlas en un perol, agregarles cuatro huevos, el pan remojado bien escurrido y deshecho, el queso rallado, los hongos previamente remojados y

triturados; sazonar con sal y pimienta y mezclar bien. Enmantecar y espolvorear con pan rallado una budinera. Cubrir las paredes de la budinera da y abierta. Cubrir la parte de adentro bien, con el puré de papas, procurando se adhiera bien, formar una capa de tres centímetros de espesor, mas o menos, de manera que quede en el medio un hueco grande para colocar las espinacas. Colocar sobre las papas una capa de espinacas. Luego los huevos duros en hilera a lo largo de la budinera; terminar de rellenar con el resto de las espinacas. Con 50 gramos de manteca, la harina y la leche, preparar una salsa blanca; una rava y la leche, preparar una salsa con dos yemas cocida, retirarla del fuego y ligarla con dos yemas, sazonarla con sal, pimienta y nuez moscada, agregarle las alcázaras. Cocido el budin, echa y agregarle la salsa. Cocido el budin, echa y agregarle la salsa.

## De todo para el hogar

El alcohol da buenos resultados para hacer desaparecer las manchas de licor que puedan haber caído en la ropa.

La tinta no formará depósitos en los tintos si se le añade de cuando en cuando una decocción de té cargado. El tinte del té impide la deposición de la tinta sin rebajarla de color.

Una receta para un niño mandado preparar por indicación de un médico nunca debe darse a un niño, ni tampoco a otra persona de la misma edad sin el consentimiento del médico.

Los bichos colorados producen una picazón y una irritación en la piel que se alivian rápidamente aplicando en la parte afectada una gotita de amoníaco puro.

Los colores de las alfombras se aumentan barbiéndolas con un cepillo mojado en una disolución de agua y sal. El cepillo debe sacudirse antes de aplicarlo a la alfombra.

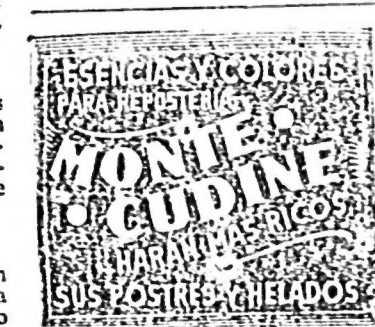
Los impermeables se limpian perfectamente con agua a la que se haya añadido un poco de vinagre.

Para curar el hipo, sobre todo si es persistente y agudo, basta comprimir fuertemente el nervio frénico, a la izquierda de la región clavicular.

Para limpiar las camas de hilo viejas se frota primero con parafina y polvo esmeril; después se les da una mano de parafina, y al cabo de dos o tres días se pintan con pintura de esmalte. Para que queden en perfectas condiciones hay que darles dos o tres manos.

Cuando las pieles se mojan, no deben secarse con trapos; simplemente se sacan y luego se cuelgan a cierta distancia de la estufa.

Las cartas deben ser cerradas y selladas con cierto gusto.



y delicadeza, a fin de que su forma exterior produzca siempre una impresión agradable a la vista.

Al lavar la frazada blanca debe echarse una cucharada grande de borax pulverizado en cada balde de agua; así el tejido conservará su blancura y flexibilidad.

Las manchas de los tejidos de seda blanca producidas por el vino o frutas desparecen con el empleo del azufre, lo cual se consigue quemando esta mineral y haciendo que la tela manchada reciba el gas ácido sulfuroso que se desprende de la combustión.

Las manchas de los tejidos de seda blanca producidas por el vino o frutas desparecen con el empleo del azufre, lo cual se consigue quemando esta mineral y haciendo que la tela manchada reciba el gas ácido sulfuroso que se desprende de la combustión.

Las cartas deben ser cerradas y selladas con cierto gusto.



LA COMODIDAD DE LA CENA FRÍA

¿Quiere servirse un canapé?

## Bonitos Azahar

Ingr.: 1 kilo de bonitos, 2 cucharadas de manteca, 1/2 cucharadita de sal, 1/2 taza de jugo de naranja, 3 naranjas grandes.

Cocinar los bonitos y pasar por la puertera. Mezclarlos con la manteca, sal y jugo de naranja. Cortar las naranjas al medio y quitar bien la pulpa.

(Usar para el jugo). Rellenar con el puré de bonito. Hornear caliente 15 minutos. Lo mismo se puede hacer vaciando manzanas hasta 1 cm. del borde y añadiendo 2 cucharadas de azúcar al puré. Se pone en horno moderado hasta que las manzanas estén cocidas más o menos 15 minutos.

## Caramelos Deliciosos

Ingr.: 2 huevos bien batidos, 1 taza de azúcar, 2 verritas de chocolate, 1/2 taza de manteca, 2 1/2 tazas de harina, 1 pizca de sal, 1/2 cucharadita de vainilla, 1/2 taza de nueces, 1/4 taza de pasas sin semilla.

Mezclar huevos y azúcar, batir hasta que estén livianos y cremosos. Derretir la manteca y el chocolate. Añadir esto a los huevos y azúcar. Luego a la harina cernida con la sal. Añadir nueces picadas y pasas. Poner en asadera empujando en horno moderado por 25 minutos. Poner a enfriar. Cortar en cuadrados antes de retirarla de la asadera.

## Lomo de cerdo a la jardinera

Ingr.: 1 lomo de cerdo, 1 cucharada de manteca, 2 cucharadas de aceite, 1 cebolla en rodajas finas, 1 zanahoria en rodajas, 1 diente de ajo, sal, pimienta, azúcar, 1/2 taza de vino seco, 1 taza de caldo, 1 taza de papas, 1 taza de arvejas, 1 taza de chuchucas, 1 taza de zanahorias, 1 taza de espinacas; todas estas verduras cocidas.

Dorar en la manteca y aceite el ajo y retirarlo. Dorar el lomo por todos lados en fuego no muy fuerte. Una vez dorado añadir cebolla y zanahoria. Dorar, sazonar. Agregar el vino y el caldo y dejar a fuego suave, cacerola tapada por 1 1/2 hora.

Preparar las verduras cortando las chuchucas y zanahorias en tiritas finas. Salta las verduras en manteca. Acometer el lomo en una fuerte bien armada pero cortado en rebanadas. Colar la salsa y cederla por encima de la carne y poner alrededor grupos de verduras combinando los colores.

## ¿Sabe usted acondicionar su valija?

La coquetería del equipaje forma parte, sin duda, del encanto del viaje. En general, se pone en coquetería en cuanto se hace con gusto, con ilusión, y a quién no le gusta viajar? Un equipaje práctico, elegante y moderno es necesario para el viajero. Se debe de distinción, dando, por ejemplo, una agradable idea de la valija a quien acompaña. Si viajar es, sin duda, uno de los capítulos del arte de saber vivir.

En el fondo de la valija, se colocarán los objetos planos y pesados: libros, papeles, carteras, etc., etc., encima de ellos, los objetos más ligeros y pequeños: medias, calcetines, paños, etc., etc. Finalmente se colocan los vestidos, los más pesados y los más voluminosos. El contenido de una valija debe ofrecer una superficie plana, sin desniveles ni huecos. Estos se rellenan con los objetos pequeños: medias, calcetines, paños, etc., etc. Finalmente se colocan los vestidos, los más pesados y los más voluminosos. El contenido de una valija debe ofrecer una superficie plana, sin desniveles ni huecos. Estos se rellenan con los objetos pequeños: medias, calcetines, paños, etc., etc. Finalmente se colocan los vestidos, los más pesados y los más voluminosos.

No importa que, al parecer, el contenido sobrepase la capacidad del continente, y haya que hacer un esfuerzo para cerrar la valija. Esta presión es garantía de que las cosas no se moverán de su sitio ni chocarán entre sí.

No se debe esperar a último momento para ver si las llaves y cerraduras cumplen su función, conviene también, tener dos llaves de cada valija que se guardarán en sitio diferente.

Una tarjeta o etiqueta con el nombre del viajero y la dirección de su futura residencia irá sujeta al azar de la valija o colocada en un lugar bien visible.

COMO DEBEN COLOCARSE LOS VESTIDOS

En se colocan doblados, los vestidos se arrugan menos. Se

doblarán según el largo y el ancho de la valija. Una pollera cabe en una valija grande sin ningún doblez, en sentido horizontal, bastará un pliegue vertical para colocarla bien.

Una chaqueta, lo mismo: el doblado se hará verticalmente, de los dos delanteros, sobre la espalda, por el revés, dejando dentro ambas mangas y el cuello levantado. Un vestido entfo exigirá dos pliegues en sentido horizontal, un traje de baile, tres dobleces horizontales. Para doblar bien la ropa, se coloca sobre una superficie plana —una mesa grande o una cama— tendiendo la valija cerca. Dentro de las mangas, papel de seda anudado impedirá que se estropeen, sobre los vestidos delicados, conviene extender hojas de papel fino o de seda antes de doblarlos. Y una vez ya colocados, se separan con hojas de papel las distintas capas de ropa. Cuando ya se haya acondicionado todo el equipaje, debe observarse si los pequeños objetos y envoltorios han relleno todos los huecos; en caso contrario, se llenan dichos huecos con papel arrugado, de modo que todo el contenido quede apretado y compacto.

No importa que, al parecer, el contenido sobrepase la capacidad del continente, y haya que hacer un esfuerzo para cerrar la valija. Esta presión es garantía de que las cosas no se moverán de su sitio ni chocarán entre sí.

No se debe esperar a último momento para ver si las llaves y cerraduras cumplen su función, conviene también, tener dos llaves de cada valija que se guardarán en sitio diferente.

Una tarjeta o etiqueta con el nombre del viajero y la dirección de su futura residencia irá sujeta al azar de la valija o colocada en un lugar bien visible.

COMO DEBEN COLOCARSE LOS VESTIDOS

En se colocan doblados, los vestidos se arrugan menos. Se

doblarán según el largo y el ancho de la valija. Una pollera cabe en una valija grande sin ningún doblez, en sentido horizontal, bastará un pliegue vertical para colocarla bien.

Una chaqueta, lo mismo: el doblado se hará verticalmente, de los dos delanteros, sobre la espalda, por el revés, dejando dentro ambas mangas y el cuello levantado. Un vestido entfo exigirá dos pliegues en sentido horizontal, un traje de baile, tres dobleces horizontales. Para doblar bien la ropa, se coloca sobre una superficie plana —una mesa grande o una cama— tendiendo la valija cerca. Dentro de las mangas, papel de seda anudado impedirá que se estropeen, sobre los vestidos delicados, conviene extender hojas de papel fino o de seda antes de doblarlos. Y una vez ya colocados, se separan con hojas de papel las distintas capas de ropa. Cuando ya se haya acondicionado todo el equipaje, debe observarse si los pequeños objetos y envoltorios han relleno todos los huecos; en caso contrario, se llenan dichos huecos con papel arrugado, de modo que todo el contenido quede apretado y compacto.

No importa que, al parecer, el contenido sobrepase la capacidad del continente, y haya que hacer un esfuerzo para cerrar la valija. Esta presión es garantía de que las cosas no se moverán de su sitio ni chocarán entre sí.



Lo que en este momento parece ser un enorme sombrero de "coolie", no es en realidad sino una simple pantalla que la bella muchacha ha elaborado por sí misma. Se trata de un modelo de las pantallas fáciles de confeccionar por las mujeres en su propio hogar, y que en forma de campana o de cubo se exhibieron en la Sección de Artículos de Fantasía de la Feria de las Industrias Británicas, instalada en la sección en los pabellones de Olympia, en Londres. Las primorosas pantallas para hacer en casa fueron exhibidas por la firma que produce los materiales con que se confeccionan: algodón, crepé, satén, seda y damasco, en docenas y docenas de colores y modelos. La facilidad con que estas pantallas se confeccionan es imponderable, y todas ellas ofrecen la ventaja de ser plegables.

## ¿COMO HA DISTRIBUIDO SU CASA?

La disposición de los ambientes en una casa, es la base de su bienestar; tanto en una gran casa como en una pequeña, la distribución juega el rol principal.

Para lograr ésta, lo más importante, luego de orientar bien las aberturas, es la disposición de todos sus componentes en un conjunto cerrado donde se imprime la independencia de las habitaciones entre sí. Esto proporcionará gran comodidad a los que la habitan ya que nada resulta tan incómodo como la distribución de los cuartos, dispuestos en tal forma que no se pueda avanzar un paso sin tener que pasar por el otro, o salir al exterior para evitarlo. Los corredores (si son dobles mucho mejor), con la solución para este problema y según la amplitud que se les asigne, pueden recargar el ambiente o alguna cómoda que contribuya a aumentar la comodidad de la casa.

En primer término, la parte íntima de la casa (dormitorios y baños), no puede estar próxima a las habitaciones destinadas a la recepción: living-room, comedor, biblioteca, y los otros ambientes principales, deben a su vez, estar aislados de las dependencias de servicio. No es una idea desacertada ubicar la cocina en la parte delantera de la casa, ni el living-room sobre el jardín del río, ya que desde allí se puede disfrutar de una vista más agradable de la que puede ofrecer una pared vieja.

Tenga en cuenta que sin duda, es importante hacer atractivo su hogar, pero lo esencial es hacerlo confortable y que cada miembro de la familia tenga las comodidades que necesita. Si hay niños, debe haber en la casa un sitio para guardar sus juguetes; si su hijo está en edad escolar, debe tener una habitación donde pueda dedicarse a estudiar con tranquilidad. Al escritorio de su marido no lo puede situar cerca del lugar destinado a los niños, sino dentro de las habitaciones dedicadas a la recepción ya que sólo a determinadas horas están ocupadas.

Le aconsejamos, para tener más asegurado su éxito, hacer un pequeño plan para la distribución de los ambientes dentro de la casa. En una hoja cuadrada, dibujará el plano de cada habitación, colocando en su

correspondiente lugar, las aberturas que posea. Una vez obtenido este pequeño plano, proyecte los muebles de acuerdo al tamaño de éstos y teniendo en cuenta las dimensiones de las paredes disponibles; con esto, tendrá una idea en miniatura, de cómo va a quedar el ambiente.

Si posee mucho espacio, no culpe en el error de abarrotar el cuarto con muebles, no solamente con un estorbo para la limpieza, sino que significa una falta de sentido estético, además de dificultar la circulación entre una habitación y otra.

Algunas sugerencias inspiradas en una decoración práctica de interiores: Agrupe los "núcleos de conversación" lejos de las

vías normales de tránsito, de esta manera hará que sus amigos se sientan cómodos en su casa y la visiten a menudo. En lo posible, busque que una mesita y una lámpara brinden comodidad a dos o más asientos, de tal forma que no sea necesario recargar el ambiente con lámparas, ni que usted reciba en la penumbra.

No coloque muchas alfombras pequeñas en una habitación, lo que consigue es disminuir las proporciones de la misma. Coloque las piezas voluminosas del mobiliario y las alfombras, paralelas a las paredes, no en diagonal, en tal caso, se obtiene una mayor amplitud proporcionando, mayor confort a todo el ambiente.



Solicite la suscripción enviando este cupón

Señor Administrador de EL BIEN PUBLICO  
Ciudadela 1469. - Montevideo Uruguay

Desco recibir la edición aérea semanal para el exterior de "El Bien Publico" por el término de \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_  
Dirección \_\_\_\_\_  
Localidad \_\_\_\_\_

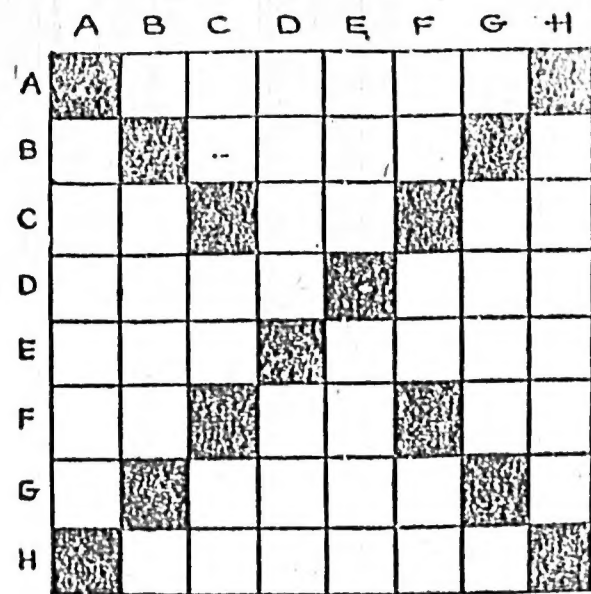
NOTA: Suscripción anual Dls. 10.—; suscripción semestral Dls. 6.—  
Los giro se hacen en Dls. a la orden del Administrador de "El Bien Publico".



MIMOSA LA MARCA QUE MARCA RUMBOS



## CRUCIGRAMA



**HORIZONTALES.** — A: Al revés capital europea. - B: Vocal. Alabar. Vocal que es a la vez consonante. - C: Consonante. Letras de "masa". Dios egipcio. - D: Animal. Al revés, letra en plural. E: Canción canaria. Al revés, pequeña planta. - F: Repetido, y familiarmente, nombre que se da a cierto familiar. Conjunción latina. Letra griega. - G: Vocal. Avalancha de nieve. Consonante. - H: Que no tiene fin ni principio.

**VERTICALES.** — A: El que va al final. - B: Consonante. Piedra usada como laja. Vocal. - C: Al revés, medida itineraria china. Dios egipcio. Al revés, y repetido, cierta exclamación. - D: Parte del cuerpo de un animal. Letra. - E: Nivel. Al revés, camino. - F: Terminación verbal. Letras de "sona". - G: Consonante. Al revés, carcomer, linar. Vocal. - H: Al revés, ciudad de la India.

## Clínica Dental YAGUARON

PROTESIS INMEDIATA TODOS LOS DIAS EN HORARIO CONTINUADO DE 8 A 21 HORAS. — CLINICA DENTAL, CIRUGIA, RAYOS X. CONSULTAS TODOS LOS DIAS DE 8 A 21 HORAS.

FLORA LAGO (Dentista)

CALLE YAGUARON N° 1533  
(A MITAD DE CUADRA) — CASI PAYSANDU  
TELEFONO 8.17.83  
CONSULTAS GRATIS

## Algunos comentarios sobre el BRIDGE

## 17ª MANO INTERESANTE (Solución)

Norte		Este	
♠ A, K, J, 3, 2		♠ Q, 9, 4	
♥ J, 7, 3, 2		♥ Q, 6, 5	
♦ A, 2		♦ J, 10, 5	
♣ 4, 3		♣ J, 10, 5	
Oeste		Sur	
♠ 10, 6, 5		♠ 8, 7	
♥ 10, 9		♥ A, K, 8, 4	
♦ K, Q, 9, 7, 5, 4		♦ 3	
♣ K, 9		♣ A, Q, 8, 7, 6, 5	

La salida de Oeste, K de diamantes, se gana en el muerto con el As. Sur piensa que la fineza de trébol le es indispensable, y la hace en ese momento. Oeste gana con el Rey y devuelve la dama de diamantes, que Sur y falla en su mano; juega el As de triunfo, y en seguida el As de trébol y un trébol chico para cortar en el muerto. Al ver que Oeste no tiene el trébol, y no ha aprovechado para cortar con la Dama si la tenía, la ubica en mano de Este; viene con el Jack de triunfo; cubra o no Este con su dama, el juego está cumplido, pues si no cubre, el Jack hará la baza, la Dama caerá en la próxima vuelta, y los tres tréboles y el As y Rey de Pique del muerto darán las últimas bazas.

## PARA JUGADORES NOVELES

## Primeros elementos (Continuación)

Recorte y guarde estos apuntes. En su conjunto tendrá una cartilla de bridge; puede serle útil a Ud. o a sus amistades.

Es costumbre utilizar dos mazos de cartas, pero a los efectos del aprendizaje y la práctica puede arreglarse con uno solo.

## 98ª MANO INTERESANTE

Norte		Este	
♠ J		♠ A, Q, 10, 4, 3, 2	
♥ A, K, J		♥ 6, 4, 3	
♦ Q, J, 9, 8, 5, 3		♦ A, 4	
♣ K, 9, 4		♣ 8, 7	
Oeste		Sur	
♠ 6, 5		♠ K, 9, 8, 7	
♥ 5, 7, 5, 2		♥ Q, 10, 4	
♦ K, 6		♦ 10, 7, 3	
♣ J, 10, 6, 3, 2		♣ A, Q, 5	

El remate. — Dador: Oeste. Norte: Este. Sur: Paso. Paso: 1 S.T. Paso: 2 S.T. Paso: 3 S.T. Paso: Paso.

(La solución en el próximo número).

## EN LANA BLANCA

## MODELO TEJIDO

Con 300 gramos de lana blanca se realiza este cómodo saquito de corte sencillo cuyo único adorno consiste en el bordado que lleva el bolsillo.

**Puntos empleados:** Canelón; 2 p. derecho 2 p. revés. Se tejen todas las hileras sin contrariar. Punto jersey: 1 hilera derecha, 1 hilera revés.

**Medidas:** Para talle 44 (46 y 48).

**Espalda:** Comenzar con 200 (210 y 220 p.), tejer 7 cm. en punto canelón, continuar en punto jersey y en línea recta hasta obtener el alto requerido hasta la sisa. Cerrar en ambos lados 5 p., 3 p., 2 p. y 5 veces 1 p. y 6 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 7 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 8 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 9 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 10 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 11 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 12 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 13 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 14 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 15 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 16 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 17 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 18 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 19 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 20 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 21 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 22 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 23 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 24 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 25 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 26 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 27 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 28 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 29 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 30 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 31 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 32 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 33 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 34 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 35 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 36 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 37 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 38 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 39 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 40 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 41 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 42 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 43 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 44 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 45 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 46 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 47 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 48 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 49 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 50 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 51 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 52 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 53 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 54 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 55 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 56 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 57 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 58 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 59 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 60 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 61 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 62 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 63 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 64 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 65 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 66 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 67 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 68 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 69 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 70 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 71 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 72 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 73 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 74 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 75 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 76 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 77 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 78 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 79 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 80 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 81 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 82 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 83 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 84 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 85 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 86 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 87 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 88 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 89 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 90 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 91 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 92 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 93 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 94 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 95 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 96 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 97 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 98 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 99 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 100 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 101 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 102 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 103 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 104 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 105 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 106 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 107 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 108 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 109 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 110 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 111 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 112 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 113 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 114 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 115 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 116 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 117 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 118 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 119 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 120 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 121 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 122 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 123 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 124 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 125 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 126 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 127 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 128 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 129 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 130 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 131 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 132 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 133 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 134 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 135 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 136 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 137 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 138 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 139 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 140 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 141 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 142 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 143 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 144 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 145 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 146 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 147 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 148 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 149 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 150 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 151 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 152 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 153 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 154 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 155 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 156 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 157 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 158 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 159 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 160 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 161 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 162 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 163 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 164 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 165 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 166 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 167 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 168 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 169 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 170 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 171 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 172 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 173 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 174 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 175 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 176 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 177 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 178 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 179 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 180 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 181 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 182 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 183 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 184 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 185 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 186 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 187 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 188 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 189 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 190 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 191 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 192 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 193 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 194 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 195 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 196 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 197 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 198 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 199 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 200 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 201 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 202 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 203 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 204 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 205 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 206 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 207 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 208 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 209 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 210 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 211 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 212 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 213 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 214 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 215 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 216 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 217 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 218 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 219 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 220 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 221 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 222 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 223 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 224 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 225 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 226 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 227 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 228 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 229 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 230 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 231 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 232 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 233 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 234 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 235 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 236 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 237 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 238 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 239 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 240 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 241 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 242 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 243 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 244 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 245 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 246 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 247 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 248 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 249 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 250 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 251 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 252 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 253 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 254 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 255 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 256 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 257 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 258 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 259 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 260 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 261 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 262 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 263 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 264 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 265 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 266 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 267 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 268 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 269 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 270 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 271 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 272 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 273 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 274 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 275 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 276 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 277 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 278 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 279 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 280 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 281 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 282 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 283 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 284 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 285 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 286 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 287 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 288 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 289 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 290 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 291 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 292 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 293 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 294 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 295 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 296 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 297 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 298 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 299 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 300 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 301 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 302 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 303 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 304 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 305 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 306 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 307 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 308 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 309 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 310 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 311 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 312 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 313 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 314 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 315 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 316 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 317 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 318 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 319 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 320 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 321 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 322 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 323 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 324 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 325 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 326 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 327 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 328 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 329 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 330 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 331 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 332 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 333 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 334 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 335 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 336 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 337 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 338 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 339 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 340 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 341 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 342 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 343 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 344 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 345 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 346 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 347 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 348 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 349 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 350 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 351 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 352 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 353 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 354 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 355 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 356 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 357 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 358 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 359 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 360 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 361 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 362 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 363 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 364 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 365 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 366 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 367 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 368 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 369 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 370 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 371 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 372 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 373 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 374 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 375 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 376 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 377 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 378 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 379 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 380 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 381 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 382 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 383 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 384 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 385 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 386 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 387 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 388 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 389 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 390 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 391 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 392 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 393 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 394 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 395 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 396 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 397 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 398 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 399 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 400 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 401 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 402 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 403 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 404 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 405 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 406 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 407 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 408 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 409 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 410 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 411 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 412 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 413 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 414 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 415 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 416 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 417 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 418 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 419 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 420 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 421 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 422 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 423 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 424 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 425 p., 4 p., 2 p. y 6 veces 1 p. y 426 p., 4 p., 2 p. y 6 veces



# Notas Sociales

La esposa del Embajador de Méjico, señora Marta Carias de Cerisola obsequiará mañana con un té a la esposa del Presidente del Consejo Nacional de Gobierno, Sra. Matilde Ibáñez de Batlle Berres.

El R. P. Gastón Fournier clausurará mañana el ciclo de brillantes disertaciones con una conferencia que dictará en los salones del Liceo Francés sobre el tema "La conversión de Paul Claudel".

Organizado por el Movimiento Familiar Cristiano se llevará a cabo el martes, a las 21 y 15 horas en el cine Pocitos una función de cine-forum exhibiéndose en esta oportunidad la película italiana "Ultima clase" (Terza Liceo). Las personas interesadas en concurrir deben reservar las invitaciones por el teléfono 41.62.57.

Cumple 88 años la señora Plácida Suárez de Villegas, distinguida matrona de nuestra sociedad, quien en esta oportunidad se verá rodeada por sus numerosos parientes y amistades.

En esta semana el crítico y compositor estadounidense Virgil Thomson ofrecerá en "Amigos del Arte" dos charlas en español. En la primera, que será el martes, desarrollará el tema "El arte de juzgar música" y en la del día jueves "El americanismo en la música".

Patrocinado por la esposa del Embajador de los Estados

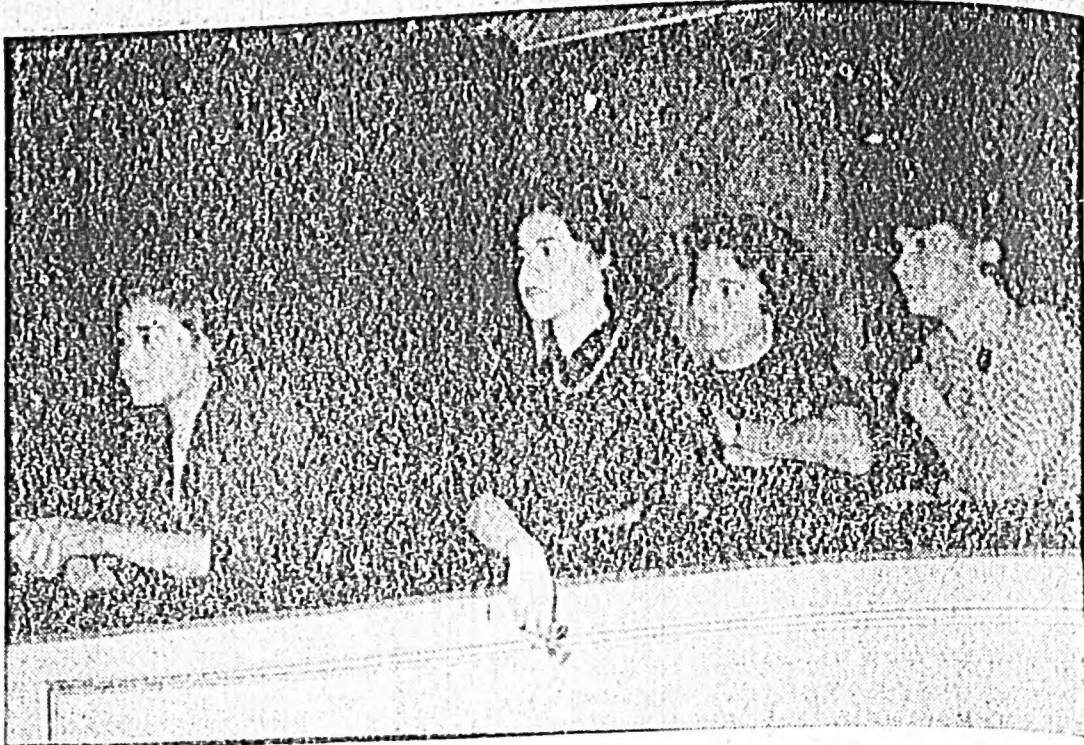
pedidos de mesas pueden solicitarse por el tel. 2.65.12.

El jueves será bendecida en la Iglesia de San Juan Bautista de Pocitos la boda de la señorita Renée Nieto Pirán con el señor Francisco Gallinal Artagaveytia.

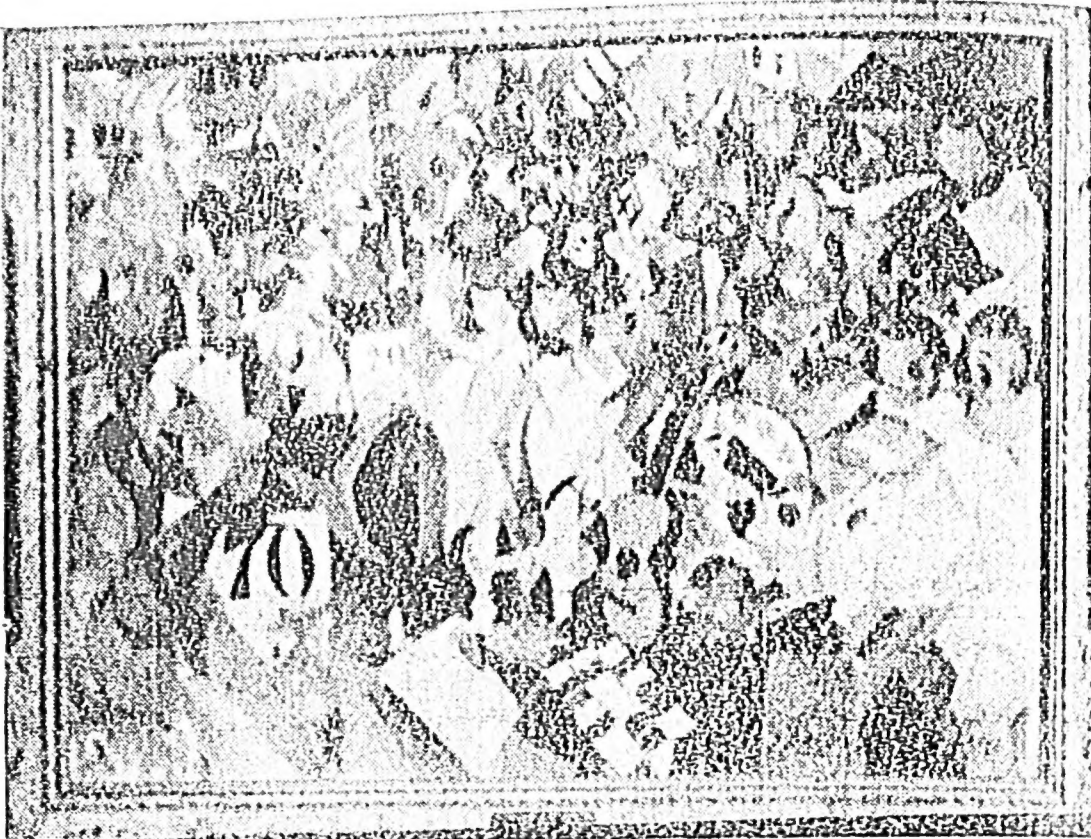
"Amigos de Francia" celebrará con un acto público el nuevo aniversario del 14 de Julio de 1789. Desde la "Cátedra Francia" de dicha Sociedad, en el Paraninfo de la Universidad de la República, el jueves a la hora 18 y 30, el profesor Alfonso Llambías de Acevedo dictará una Conferencia sobre el significado de la magna fecha. La pianista Mercedes Olivera de Cowling ofrecerá un recital de música francesa.

Ilustrando la conferencia que pronunciará sobre el libro "Interpretación de las Sonatas de las Nueve Lunas", el escritor compatriota Carlos Sabat Erceasty, la poetisa Mirta Gandolfo de Valdés Rodríguez, su autora, recitará las mencionadas sonatas. Este acto se llevará a cabo en los salones de la Cultural Italo-Uruguaya en la tarde del viernes.

Coincidiendo con el Congreso Nacional de Doctores en Ciencias Económicas que se realizará en Punta del Este, se llevarán a cabo en el Country Club de Cantegril destacadas reuniones sociales. En honor de las familias de los congresales, durante los



Sorprendimos en su palco a las señoritas Amalia Ruprecht Caprile, Blanca Giuria, Estela Gatti Cáceres y Mónica Moor, cuando se realizó en el Teatro Solís "La fiesta del entremés".



"Feria en Atocha", óleo de Barradas que pertenece al señor Presidente del Consejo Nacional de Gobierno don Luis Batlle Berres y que actualmente se exhibe en Amigos del Arte.



A beneficio del Club Mater Admirabilis de Carrasco, la señora Josefina Habiaga de Clerc ofreció una conferencia sobre el tema: "Creación poética", en los salones del Bazar Colón

Unidos señora Isabel Gordon de Mac Intosh y de la esposa del Encargado de Negocios británico, señora de Heatheste Smith, tendrá lugar el miércoles un té bridge-canasta a beneficio del Hospital Británico en el Club Uruguay. Se pueden reservar mesas en casa de la señora de Gertou, teléfono 41.29.28.

También se realizará este día otro rummy-canasta a beneficio de la Unión Nacional de Ciegos del Uruguay, en los salones del Euskal Erriá. Los

días 16, 17 y 18 se jugarán torneos de rummy-canasta en los que se disputarán un premio de \$ 1.000, un torneo de bridge por un premio de \$ 300; habrá actividades en todas las dependencias del Club y se habilitará Noa-Noa en la noche del 17 con la participación de una fiesta con buenas orquestas.

Este Congreso será clausurado el 18 al medio día con un gran almuerzo al que concurrirán altas autoridades nacionales y departamentales.



Presidida por el R. P. Pedro Richards se realizó en la Parroquia de Nuevo París la conferencia de Pre-Caná organizada por el Movimiento Familiar Cristiano. En esta oportunidad, el Dr. Raúl Vignale y señora hicieron resaltar las diferencias psicológicas que caracterizan al hombre y a la mujer. Como es habitual, una numerosa concurrencia asistió a este acto.